中央ヒーターの使いかた（クイックラジエントヒーター）

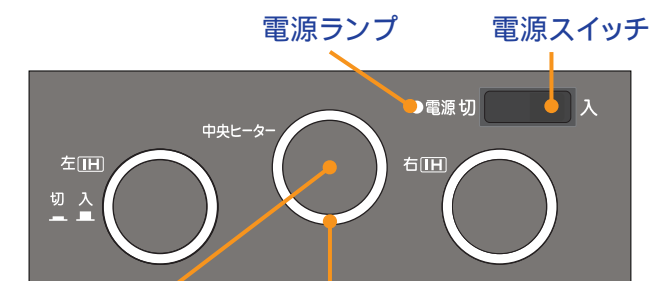
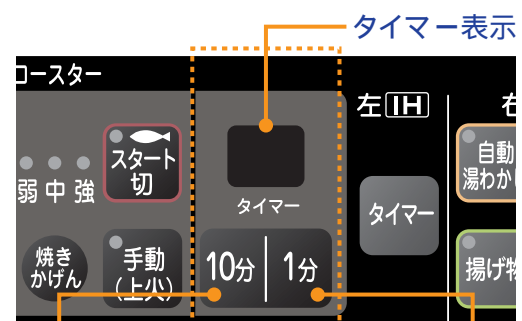
準　備

●中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）は、約4秒で赤熱し、熱くなりますので注意してください。
●中央ヒーターとロースターの同時使用はできません。

① 鍋に材料を入れ、ヒーターの中央に置く
② 電源を入れる

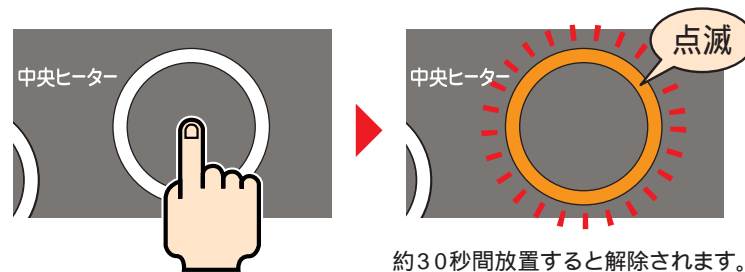
電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。

操作パネル

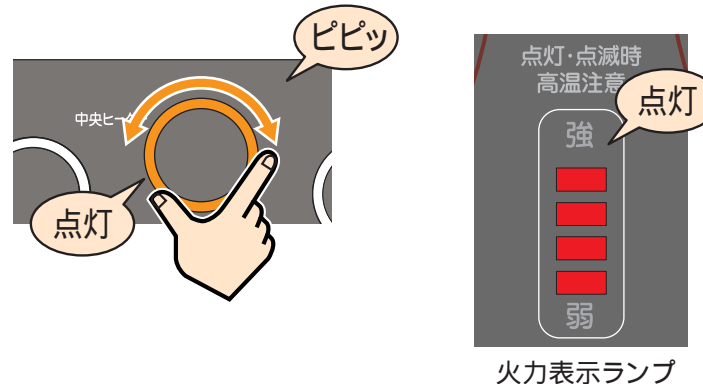
電源ランプ　電源スイッチ

中央ヒーターダイヤル　リングライト

操　作　の　し　か　た

1 ダイヤルを押す

●ダイヤルが出ます。
●リングライトが点滅します。

※ダイヤルを押しただけでは安全のため、ヒーターに通電されません。

約30秒間放置すると解除されます。

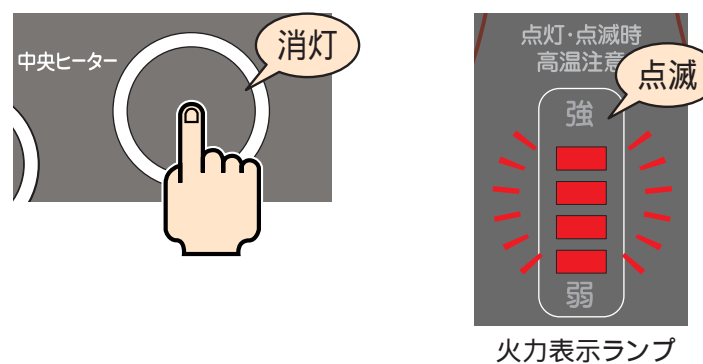
2 ダイヤルを回し、調理を始める

①ダイヤルを回すと、火力「4」で通電を開始します。
②約1秒後、ダイヤルを左右に回して、お好みの火力に合わせます。

火力表示ランプ

※調理タイマーをご使用になるときは、ここで設定します。（使いかたは右欄参照）

3 調理が終わったらダイヤルを押す

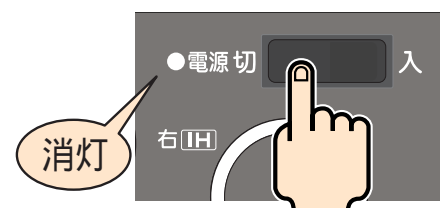
リングライトが消灯し通電を停止します。
トッププレートが高温の場合は火力表示ランプが点滅し、高温注意を表示します。

●鍋をトッププレートからおろします。

火力表示ランプ

4 使用後は電源を切る

電源スイッチを「切」にします。
電源ランプが消灯します。

※電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃以下になるまで高温注意表示を続けます。

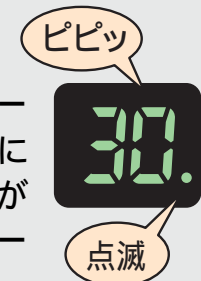
●中央ヒーターで調理中、トッププレートが高温になりすぎるとトッププレートを保護するために温度調節機能が働き、ヒーターが消えたりついたりすることがありますが故障ではありません。

調理タイマーの使いかた

段階	火力の目安	セットできる時間
火力4	強火	最大1時間まで 1分単位でセットできます。
火力3	中火	
火力2	弱火	
火力1	とろ火	

例 中央ヒーター使用中30分タイマーセットの場合

1 中央ヒーター通電中に10分キーまたは1分キーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。

2 10分キーまたは1分キーを押して好みの時間に設定します。

3 時間設定が完了したら、キーより指を離し、約2秒経過後にピピッとブザーが鳴り、「・」が点滅し調理タイマーがスタートします。

4 設定時間が経過すると通電を停止し、メロディーが鳴ってお知らせします。

●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度10分キーまたは1分キーを押してください。
●セット時間を変更したい場合は、調理タイマー解除後に、再度10分キーまたは1分キーを押して再セットしてください。

ロースターで焼く（自動調理）

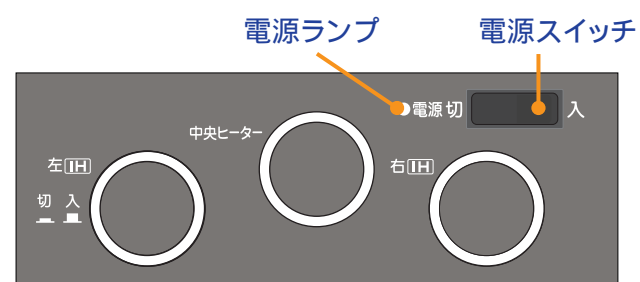
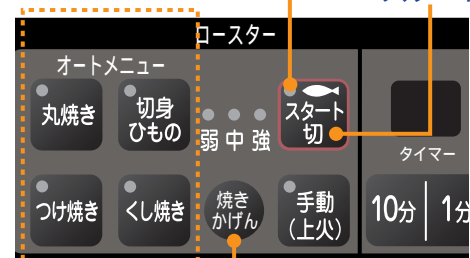
準　備

●ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。
●ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。
●調理タイマーを使用することはできません。

① 受皿・焼網をセットし、本体に組込む

●ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
●ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。

② 電源を入れる

電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。

操作のしかた

1 材料に合わせて 自動調理メニューを選ぶ

●材料に合わせて自動調理メニューキーを押してください。

自動調理メニューを解除する場合は、もう一度同じ自動調理メニューキーを押します。

※メニューおよび焼きかげん選択後、約3分以内にスタートキーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

※「丸焼き」メニューをセットする場合

2 お好みに応じて 焼きかげんを選ぶ

●焼きかげんキーを押して、お好みの焼きかげんに合わせてください。

●自動調理メニューキーでメニューを変えると焼きかげん「中」状態となります

焼きかげんキーを押すごとに切り替わります

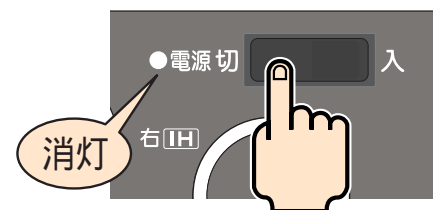
3 ロースターをスタートする

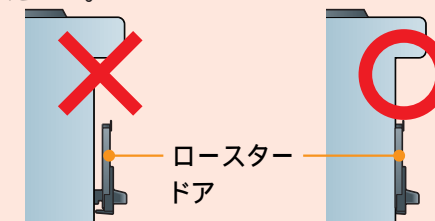
●スタートキーを押します。
●ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。
●タイマー表示が［ ］と表示され、加熱が始まり、途中から調理の残り時間を表示します。
●調理が終了するとメロディーが鳴り自動的に通電を停止します。調理物を取り出してください。
●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げすぎることがあります。
●調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。

- 調理中は、メニューおよび焼きかげんの変更はできません。
- 途中で調理を終了したい場合は、スタートキーを押して解除してください。
- 途中で調理を終了させた場合は、手動調理で加熱してください。

4 使用後は電源を切る

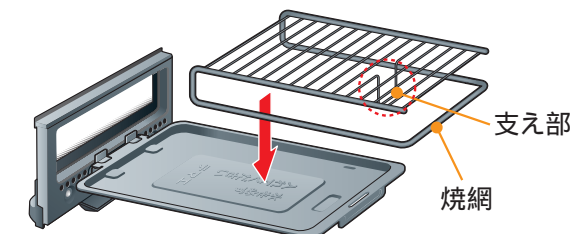
電源スイッチを「切」にします。
電源ランプが消灯します。

※電源を切っても、ロースター内の温度が高温の場合、約2分間高温注意表示を続けます。

〈ご注意〉

●ロースタードアはロックするまで押し込んで、確実に閉めてください。

●受皿は、ロースタードアのとってを持って止まるまでまっすぐ静かに引き出してください。
●水の量が多かったり、受皿を勢いよく引き出すと、中の水がこぼれることがありますのでご注意ください。
●連続してご使用になる場合は、必ず受皿の汚れをきれいにしてから行い、3分以上間隔をおいてください。（自動調理を正しく動作させるためです）

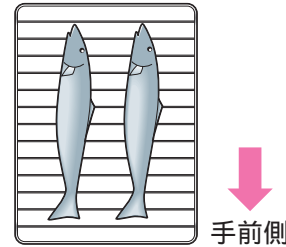
●調理途中でロースタードアを開けないでください。上手に調理できません。
●長時間ロースターを使用するとロースタードアのとっての下側が熱くなるのでご注意ください。

お　願　い

- ロースター使用時は必ず換気扇を使用してください。（調理中、排気口から煙が出ます。）
- 焼網をセットするときは焼網は支え部をロースターの奥側にしてのせてください。

※のせる向きが反対ですと、本体に取り付けられません。

ロースターで焼く（自動調理例と加熱時間の目安）

自動調理のこつ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼き網の手前側に尾を向けてください。

●焼網にサラダ油などを塗っておくと焼き物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

●こげめのつき具合は魚の種類や大きさ、油ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。様子を見ながら、焼いてください。

●焼きが足りなかったときは、様子を見ながら手動調理でさらに焼いてください。

●生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、約10〜20分前に塩をふっておきます。

●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になります。

お願い

●魚を少量焼く場合は焦げやすいので、下ヒーターの真上をさけて置いてください。

●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。
小さいものや火の通りやすいものは、焼きすぎになります。

●受皿に水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングペーパー・グリル石など）を入れて使用しないでください。
（油が過熱され、燃えることがあります）

自動調理メニュー	調理例		加熱時間の目安				
			メニュー	焼きかげん	数	目安時間	1尾（切）あたりの大きさ
丸焼き	海　魚	さんま1〜4尾 あじ1〜4尾 いわし 真鯛 生にしん	さんまの塩焼き	中	1尾	約17〜18分	長さ約28cm 約180g
				中	4尾	約19〜20分	
			あじの塩焼き	中	1尾	約17〜18分	長さ約23cm 約180g
				中	4尾	約19〜20分	
	川　魚	あゆ にじます	鯛の塩焼き	中	1尾	約19〜20分	約230g
切身 ひもの	切　身	鮭の切身 さばの切身	鮭の塩焼き	中	4切	約12〜14分	約80g
	ひもの	あじの開き さんまの開き ほっけの開き かれいの一夜干し	あじの開き	中	2枚	約10〜12分	約100g
つけ焼き	しょうゆ漬け	ぶり	ぶりのつけ焼き	中	4切	約10〜12分	約100g
	みそ漬け	さわら 鯛	さわらの西京漬け	強	2切	約11〜15分	約100g
くし焼き	焼き鳥	塩焼き たれ焼き	焼き鳥（塩焼き）	中〜強	8本	約14〜17分	1本約50g
			焼き鳥（タレ焼き）	弱〜中	8本	約12〜15分	

ロースター（自動調理）を使った調理例

丸焼き

さんまの塩焼き

材料　360kcal（1尾分）

さんま（1尾約150gのもの）・・・1〜4尾
塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

作りかた

1 さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。

2 焼網の上にのせ、自動調理メニューの**「丸焼き」**を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

★生魚（さんまやあじなど）は、焼き色がつきにくいので、調理する10〜20分前に塩をふっておきます。
★焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
（手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、魚を裏返してください。）
★塩の量のめやすは、中位（80〜100g）の魚4尾に対し、小さじ1くらいです。（魚の重さの1〜2%）
さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいにも応用できます。

切身・ひもの

鮭の塩焼き

材料　100kcal（1枚分）

塩鮭の切り身（1枚約60gのもの）・1〜4枚

作りかた

1 塩鮭を焼網の上にのせ、自動調理メニューの**「切身・ひもの」**を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

★焼きが足りなかったときは、手動調理で様子を見ながら、さらに焼いてください。
（手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、魚を裏返してください。）
★鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものにも応用できます。

つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料　560kcal（1枚分）

ぶり（1枚約100gのもの）・・・・ 1〜4枚
しょうゆ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ4
みりん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ4

作りかた

1 ぶりは、しょうゆとみりんを混ぜたたれに30分ほどつけておく。

2 焼網の上にのせ、自動調理メニューの**「つけ焼き」**を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

★焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
（手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、魚を裏返してください。）
★ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろにも応用できます。

くし焼き

焼き鳥

材料　130kcal（タレ焼き1本分）

焼き鳥（市販品または手作りで1本約50g）
・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2〜8本
Ⓐ しょうゆ ・・・・・・・・・・・・・・・ カップ$\frac{1}{2}$
Ⓐ みりん ・・・・・・・・・・・・・・・・・ カップ$\frac{1}{4}$
Ⓐ 砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ2〜3
Ⓐ サラダ油 ・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1

作りかた

1 塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふっておく。
たれ焼きの場合は、合わせたⒶの中に30分〜1時間つけ込んでおく。

2 焼き鳥を焼網の上にのせ、自動調理メニューの**「くし焼き」**を選択し、焼き上げる。

ひとくちメモ

★焼きが足りなかったときは、手動調理で様子をみながら、さらに焼いてください。
（手動調理は上火のみなので、裏面も追加焼きしたい場合は、裏返してください。）

ロースターで焼く（手動調理）（上火のみの片面焼き）

準　　備

●ロースターを使用するときは、必ず受皿に水を約200mL入れてください。
●ロースターと中央ヒーターとの同時使用はできません。

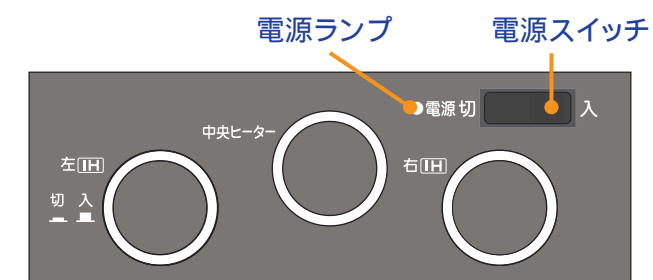
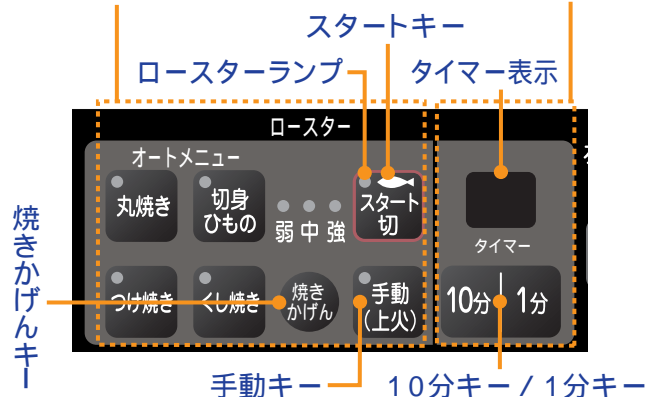
① 受皿・焼網をセットし、本体に組込む

●ロースターに焼網・受皿をセットし、水を約200mL入れて材料をのせます。
●ロースタードアはロックするまで押し込んで確実に閉めてください。

② 電源を入れる

電源スイッチを「入」にします。
電源ランプが点灯します。

操作パネル

電源ランプ　電源スイッチ
中央ヒーター　左IH　右IH　電源 切　入
ロースター操作部　タイマー操作部
スタートキー
ロースターランプ　タイマー表示
ロースター　オートメニュー　丸焼き　切身ひもの　弱 中 強　スタート切　タイマー
つけ焼き　くし焼き　焼きかげん　手動(上火)　10分　1分
焼きかげんキー
手動キー　10分キー／1分キー

操　作　の　し　か　た

1 手動にする

●手動キーを押す。

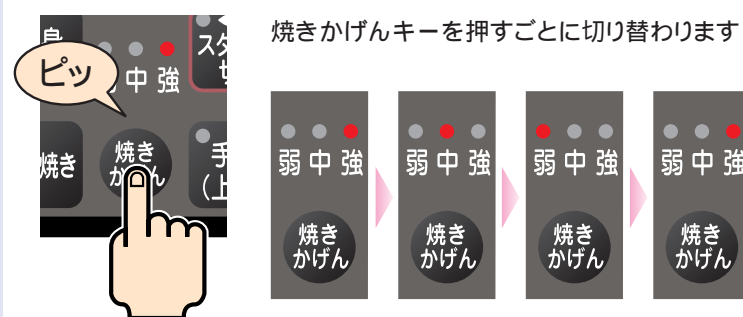
・手動を解除する場合はもう一度手動キーを押します。

※手動および焼きかげん選択後、約3分以内にスタートキーを押さないと自動的にセットが解除されます。

2 お好みに応じて焼きかげんを選ぶ

●焼きかげんを押して、火力を合わせてください。

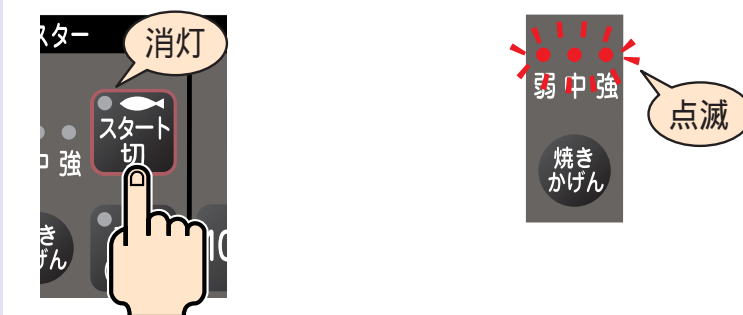
・手動キーを押すと焼きかげん「強」状態となります。

焼きかげんキーを押すごとに切り替わります
3 ロースターをスタートする

●スタートキーを押します。
●ロースターランプが点灯して、調理がスタートします。

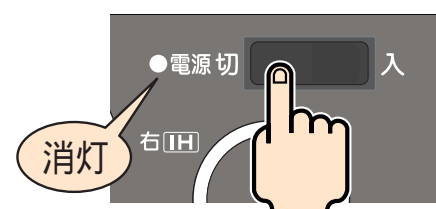
・調理タイマーをご使用になるときは、ここで設定します。（使いかたは右欄参照）

4 調理が終わったら ロースターを「切」にする

●スタートキーを押します。
●調理が終了すると焼きかげんランプが点滅し、高温注意を表示します。
●調理物を取り出します。
●調理物を入れたままにしておくと余熱で焦げすぎることがあります。

・ロースターを「切」にし忘れた場合は切り忘れ防止機能が働き、通電開始から約20分後に自動的に通電を停止します。

5 使用後は電源を切る

電源スイッチを「切」にします。
電源ランプが消灯します。

※電源を切っても、ロースター内の温度が高温の場合、約2分間高温注意表示を続けます。

調理タイマーの使いかた

段　階	火力の目安	セットできる時間
強	1200W	1分〜最大19分まで ●1分単位でセットできます。 ※切り忘れ防止機能（20分）を優先しますので、通電途中でのセットでは、最大時間が短くなります。
中	900W相当	
弱	600W相当	

例 ロースター使用中10分タイマーセットの場合

1 ロースター通電中に10分キーまたは1分キーを押すとタイマー表示が数字で点灯します。

2 10分キーまたは1分キーを押して好みの時間に設定します。

3 時間設定が完了したら、キーより指を離し、約2秒間経過後にピピッとブザーが鳴り、「•」が点滅し調理タイマーがスタートします。

4 設定時間が経過するとタイマー表示が消灯し、メロディーが鳴ってお知らせします。

●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度10分キーまたは1分キーを押してください。

●セット時間を変更したい場合は、調理タイマー解除後に、再度10分キーまたは1分キーを押して再セットしてください。

ロースター（手動調理）を使った調理例

さんまのみりん干し

材料：４人分	90kcal（1人分）
さんまのみりん干し	2枚
大根おろし	適量

作りかた

1. 最初に焼きかげん※「弱」で表側（身側）を3〜5分焼く。
2. 裏返して、さらに焼きかげん※「弱」で裏側（皮側）を1〜2分焼く。

※生みりん干しの場合は「強」で調理してください。

" こんな魚のときは "

厚みのある魚は
表面が焦げやすいので、厚さは4cm以下にしてください。

加熱すると反るものは
いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。

川魚は
塩を多めにふると焼きあがりがきれいです。

少し鮮度の落ちた魚は
皮がしなびてしまったら、サッと水につけてから焼くと皮がパリッと焼けます。

焼きいも（焼きじゃがいも）

材料	250kcal（1本分）
さつまいも（直径3cm以下のもの）	3〜4本

作りかた

1. さつまいもを洗い、焼網の上にのせ、焼きかげん「弱」で15〜20分焼く。
2. 裏返して、さらに焼きかげん「弱」で15〜20分焼く。

ひとくちメモ

★さつまいもが太い場合は、たて半分に切ると同じように焼けます。
じゃがいもも、さつまいもとおなじ作りかたで焼けますのでおためしください。

★切り口にサラダ油をぬってから焼くと、切り口の乾燥を防げます。

「時間がかかるが・・・？」

さつまいもに含まれる" βアミラーゼ "という酵素を充分働かせて甘味を出すために、弱火でじっくり焼き、おいしく焼きあげます。

焼きなす

材料：４人分	20kcal（1人分）
なす	4個
サラダ油	少々
しょうがじょうゆ	少々

作りかた

1. なすは、がくの分かれたところにぐるりと切れ目を入れる。
2. 表面にサラダ油をぬり、焼網の上にのせ、焼きかげん「強」で8〜9分焼く。
3. 裏返して、さらに焼きかげん「強」で8〜9分焼く。
4. 冷水にとり皮をむき、食べやすい大きさに切り、器に盛りつけて、しょうがじょうゆを添える。

焼きピーマンのマリネ

材料：４人分	120kcal（1人分）
ジャンボピーマン（赤・橙・紫など）	2個
玉ねぎ	1/2個
サラダ油	少々
【ドレッシング】	
酢	大さじ2
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/3〜1/2
こしょう	少々
サラダ油（またはオリーブ油）	大さじ3

作りかた

1. ピーマンは半分に切り、へた・種を取る。皮の部分にサラダ油をぬる。
2. 焼網の上にのせ、焼きかげん「強」で10〜15分皮が黒くなるまで焼く。
3. 焼きあがったら冷水に取り、皮をむき、細切りにする。
4. 玉ねぎは薄く切って水にさらし、水気を絞る。
5. 3・4を、ドレッシングであえる。

いかのみそ漬け焼き

材料：１枚	150kcal（1枚分）
いかのみそ漬け	1枚

作りかた

1. 最初に焼きかげん「強」で表側を7〜8分焼く。
2. 裏返して、さらに焼きかげん「強」で裏側を4〜5分焼く。

チャイルドロックの使いかた

●チャイルドロックは、お子様などの誤操作を防止する機能です。
　チャイルドロックを設定すると全てのヒーターおよびロースターの通電ができなくなります。

チャイルドロックの設定

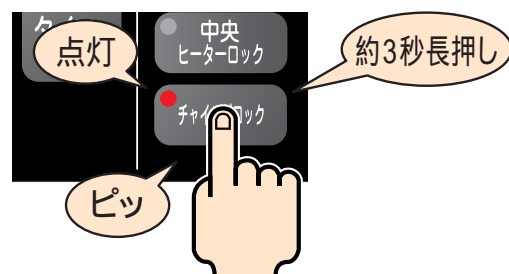
1 電源を入れる

●電源スイッチを「入」にします。

電源ランプが点灯します。
各ヒーターのリングライトが点灯または点滅中は設定できません。（ダイヤルを押して収納してください。）
※チャイルドロックは各ヒーター及びロースター通電中は設定できません。

2 チャイルドロックを設定する

●チャイルドロックキーを約3秒間押します。

「ピッ」となってチャイルドロックランプが点灯しチャイルドロックを設定します。

チャイルドロックは、電源スイッチを切っても（また電源プラグを抜いても）記憶しています。

チャイルドロックの解除

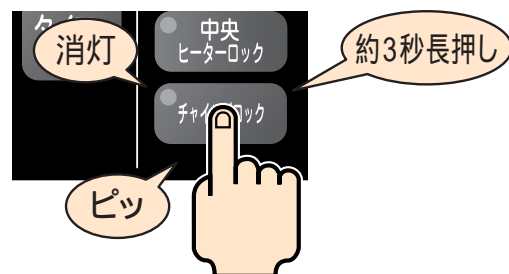
1 電源を入れる

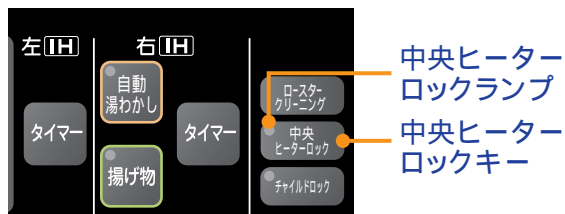
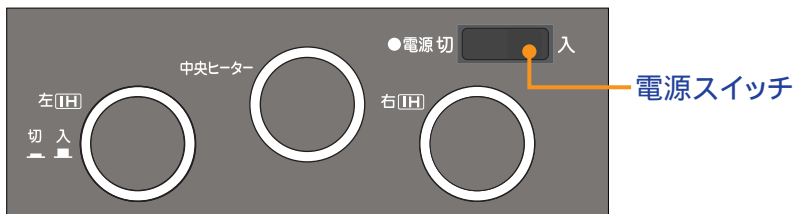
●電源スイッチを「入」にします。

電源ランプが点灯します。

2 チャイルドロックを解除する

●チャイルドロックキーを約3秒間押します。

「ピッ」となってチャイルドロックランプが消灯しチャイルドロックを解除します。

中央ヒーターロックの使いかた

●中央ヒーターロックは、中央ヒーターをご使用にならない場合に誤って通電をしてしまうのを防止する機能です。
　中央ヒーターロックを設定すると中央ヒーターの通電ができなくなります。

中央ヒーターロックの設定

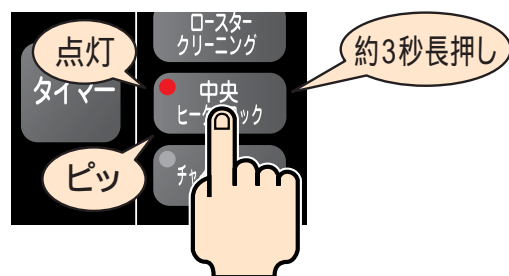
1 電源を入れる

●電源スイッチを「入」にします。

電源ランプが点灯します。
中央ヒーターのリングライトが点灯または点滅中は設定できません。（ダイヤルを押して収納してください。）
※中央ヒーターロックは中央ヒーター通電中は設定できません。

2 中央ヒーターロックを設定する

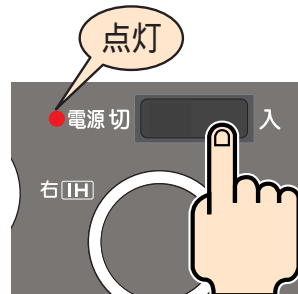
●中央ヒーターロックキーを約3秒間押します。

「ピッ」となって中央ヒーターロックランプが点灯し中央ヒーターロックを設定します。

中央ヒーターロックは、電源スイッチを切っても（また電源プラグを抜いても）記憶しています。

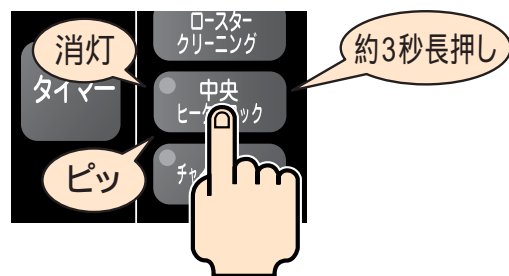
中央ヒーターロックの解除

1 電源を入れる

●電源スイッチを「入」にします。

電源ランプが点灯します。

2 中央ヒーターロックを解除する

●中央ヒーターロックキーを約3秒間押します。

「ピッ」となって中央ヒーターロックランプが消灯し中央ヒーターロックを解除します。

お手入れ

⚠注意

- ●必ず電源を切り、本体が十分に冷えたことを確かめてから行ってください。
- ●薄めた台所用洗剤（中性）以外は使用しないでください。（変色、劣化の原因）
- ●ベンジン、シンナー、みがき粉は使用しないでください。
- ●排気口に水が入らないよう、ご注意ください。
- ●いつまでも快適にご使用いただくためには、日頃のお手入れが大切です。

① 排気カバー

■本体から排気カバーを外し、薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

- ●たわしやみがき粉は使わないでください。
- ●お手入れ後は必ず本体にセットしてください。

② 操作パネル

■乾いたふきんでふく。

- ●たわしなどの固いものでふくと、傷がつくので使わないでください。
- ●ベンジンやシンナーは絶対に使わないでください。
- ●水にぬらさないでください。
  故障の原因になります。

天ぷら鍋（付属品）

1 薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。

- ●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。

2 鍋底や外側の異物や汚れをとる。

- ●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。

3 洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。洗ったままにしておきますと錆びる場合があります。

※使用した油は別の容器に移して保管します。

③ トッププレート

■絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。

- ●煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。ご使用のたび、こまめにお手入れしてください。
  故障の原因になります。

■汚れのひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん、乾いたふきんの順でふいてください。

- ●落ちにくい汚れは、冷えてからトッププレート専用クリーナー（HT−K1）を丸めたラップにつけてふいてください。

※ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、ガラス面を傷つけるので使わないでください。

煮こぼれがこびりついてしまったときは

- ●市販のセラミック用スクレーパー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふきとってください。矢印方向にだけ動かしてください。トッププレートに傷がつきます。

※セラミックガラストップクリーナーなどをお使いになると汚れがよくとれますが、あまり強くこすると表面の印刷まで一緒に磨耗する場合がありますので、ご注意ください。

別売品 トッププレート専用クリーナー

- ●トッププレートの汚れをきれいにおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを防止します。

※トッププレートのワクの部分及び排気カバーを磨きますと、表面を傷めますので使用しないでください。

品　　　名：ガラスクリーナー
形　　　式：HT−K1
希望小売価格：1,470円（税込）
2002年9月現在

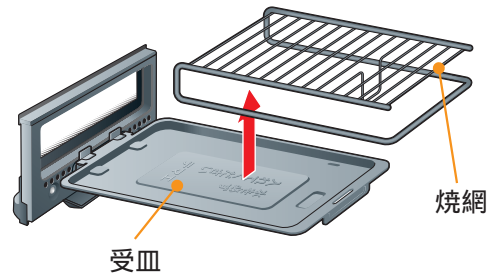
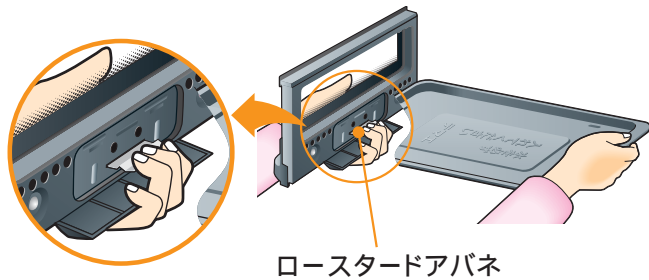
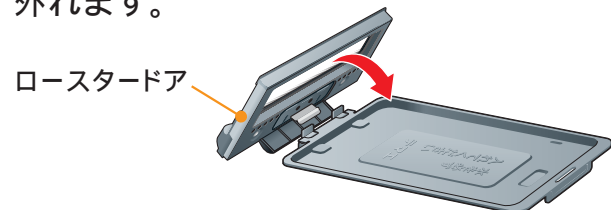
④ ロースター

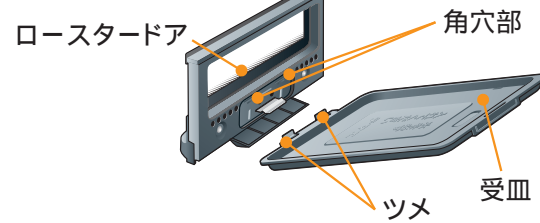
ロースタードア・受皿の取り外し、取り付けかた

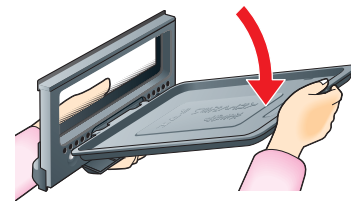
取り外しかた

1 とってを持ちゆっくり止まるまで引き出し、斜め上に持ち上げながら外してください。

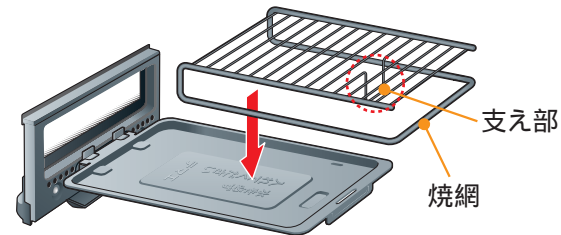
※受皿内の水や油がこぼれないよう注意してください。

2 受皿にのっている焼網を外してください。

3 とっての下側に手を回し、ロースタードアバネを押えます。

4 ロースタードアを受皿側に倒すようにすると、受皿に付いている左右2ヶのツメが外れます。

取り付けかた

1 受皿に付いている左右2ヶのツメをロースタードアの角穴部に斜め下より差し込んでください。

2 ロースタードアを手でささえ、受皿を図のように下げてください。

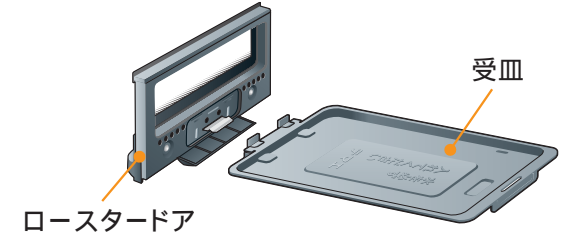
※カチッと音がして受皿が固定されます。

3 焼網をのせてください。

●焼網は支え部をロースターの奥側にしてのせてください。

※のせる向きが反対ですと、本体に取り付けられません。

4 斜め上からはめ込みゆっくりロックするまで押してください。

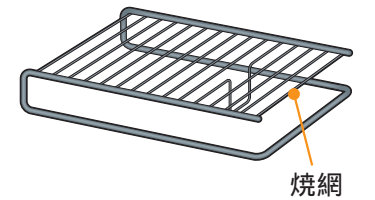
ロースタードア・受皿のお手入れ

■**薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗ってください。**

※たわし・みがき粉は使用しないでください。
　食器洗い乾燥器や食器乾燥器は使用しないでください。
（表面を傷つけます）

焼網のお手入れ

■**薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗ってください。**

※焼網のフッ素コートを傷めないでください。

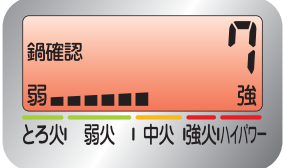
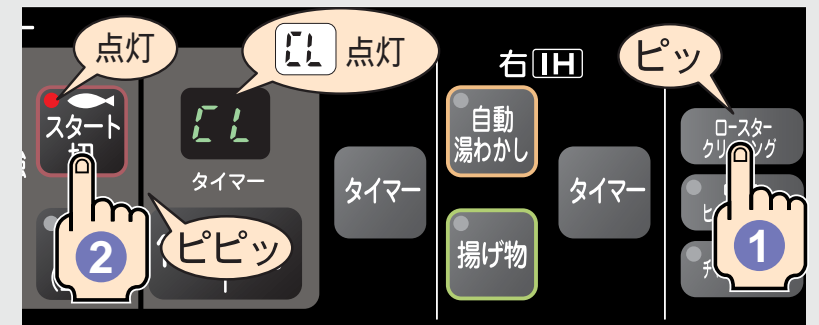
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。
　フッ素コートに傷が付いたりはがれたりすることがあります。
●ご使用の度にお手入れしてください。
　汚れがこびりつくと食品が取りにくくなることがあります。

庫内のお手入れ

■**受皿を取り出し、庫内の油汚れをふきとります。**

※絞ったふきんで軽く拭き取ってください。
　強くふきますと塗装が傷むことがありますのでご注意ください。

クリーニングのしかた

■**ロースター庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。**

●受皿、ロースタードアを洗い、受皿に水を入れず、また焼網をセットせずにロースタークリーニングキーを押した後、スタートキーを押してください。

※約10分で自動的に終了し、通電を停止します。
※焼網は絶対にセットしないでください。
　焼網のフッ素コートを傷めます。

※クリーニング動作中はロースター庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ず換気扇を使用してください。

途中で終了する場合は、ロースター スタートキーを押してください。

こんなときは

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

症状	確認・処置
通電しない。	●専用回路のブレーカーが落ちていませんか。 ▶ブレーカーをあげてください。 ●電源スイッチが「切」になっていませんか。 ▶電源スイッチを「入」にしてください。 ●ダイヤルを押した後ダイヤルを回しましたか。 （安全のためダイヤルは押して出しただけでは通電を開始しません。） ●ダイヤルが出ていてリングライトが消灯している時は、ダイヤルを回しても通電を開始しません。一度ダイヤルを押し込んで、再度、押し出してからダイヤルを回してください。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 ▶チャイルドロックを解除してください。（42ページ参照） ●中央ヒーターロックが設定されていませんか。 ▶中央ヒーターロックを解除してください。（43ページ参照）
左右ヒーター（IHヒーター）の火力が弱くなる。	●炒め物調理などを行うと、鍋底温度が異常に上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。 ●鍋底の材質（磁石のつきが弱い鍋、磁石のつかない鍋、アルミに磁性体を貼付けた鍋）によって火力が弱くなる場合がありますが、故障ではありません。
ダイヤルで火力を変えたときに時々ブザーが鳴らない	●とろ火・弱火・中火・強火・ハイパワーの火力表示の切り換わり時のみブザーが鳴ります。同じ火力の目安内ではブザーは鳴りませんが故障ではありません。
中央ヒーターが周期的に赤くなったり、消えたりする。（クイックラジエントヒーター）	●トッププレートの温度の上がり過ぎを防ぐためで故障ではありません。 ●中火以下のときは、ヒーターの入/切で火力をコントロールしているためです。赤くなったり、消えたりの間隔は変わります。
左右ヒーター（IHヒーター）の火力表示が交互に点滅し、約30秒後に消灯した。（小物検知機能）	●鍋をのせていますか。 ●IHヒーターで使えない鍋をのせていませんか。（10ページ参照） ▶IHヒーターで使える鍋をのせてください。 左右ヒーターの液晶表示全体が赤くなり、鍋確認を表示。 火力表示バーの左6個、右5個が交互に点灯。 約30秒後 メロディーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ※付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

症状	確認・処置
左右ヒーター（IHヒーター）の火力表示が1個づつ順送りに点灯し、約30秒後に消灯した。（鍋なし検知機能）	●使用中に鍋を外していませんか。 ●使用中に鍋を大きくずらしていませんか。 左右ヒーターの液晶表示全体が赤くなる。 火力表示が1個づつ表示。 約30秒後 メロディーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ※図は右ヒーターを火力「7」で使用した場合
使用途中にヒーターの通電が停止した。	●切り忘れ防止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止機能が設けられています。 •左右ヒーター、中央ヒーターは操作後約45分 •ロースター（手動調理）は約20分 切り忘れ防止機能が働いた時はメロディーでお知らせします。 もう一度、ヒーター「入」操作より始めてください。
使用途中に停電になった。	●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源スイッチを「切」にし、もう一度操作を初めから行ってください。 （電源スイッチ「入」から始めてください）
左右ヒーター（IHヒーター）での調理に時間がかかる。調理のできあがりが遅い。	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 ▶鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●IHヒーターに適した鍋を使用していますか。（10ページ参照） ▶IHヒーターに適した鍋を使用してください。
左右ヒーター（IHヒーター）使用中に鍋から音がする。	●鍋の種類によって、音（ジー音）が発生する場合があります。 これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 •鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。
電源スイッチを「切」にしても音がする。	●本体内部の冷却のために、ファンが最大10分間回ることがあります。 異常ではありません。 自動的にファンは止まります。
表示窓の液晶が黒くなった	●熱い鍋などをのせると液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置するともとに戻ります。 ※**表示窓の上に熱い鍋などをのせないでください。**
液晶表示に「M」が表示されたままでヒーターに通電しない。	●一度電源スイッチを「切」にし約2秒後、電源スイッチを再度「入」にし「揚げ物」キーと右IH「タイマー」キーを同時に3秒以上押してください。 ブザーが鳴り「M」が消灯します。

表示窓の液晶表示に次の表示がでたとき

表示例	状　　態	処置および調べるところ	
C 11	左ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋底が変形していたり、空焼きになっています。	●鍋底を確認してください。（10ページ参照）
C 21	右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●炒め物の調理を行うと表示する場合があります。	●火力を下げてご使用ください。
C 22	揚げ物温度コントロールを使用したら、右ヒーターの液晶表示が赤く点灯する	●専用の天ぷら鍋の底に2mm以上のそりがあったり変形しています。 ●専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●そりや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。（8ページ参照） ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
H 15	左ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●吸気口にほこりがたまっています。	●吸気口のほこりをふきとってください。（45ページ参照）
H 25	右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●排気口がふさがれています。	●排気口をふさがないでください。
H 17	左ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。（10ページ参照）
H 27	右ヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する。		
C 61	液晶表示が赤く点灯する。	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●コンセントが抜けかけていないか、電源配線に異常がないか確認してください。
C 71	液晶表示が赤く点灯する。	●ロースタードアが開いたままになっています。	●ロースタードアを確実に閉めてください。

表示が出たときは・・・

①C 11、H 15、H 17の表示が出たときは左ヒーターの「切」操作をする。

②C 21、C 22、H 25、H 27の表示が出たときは右ヒーターの「切」操作をする。

※①、②の該当するキーを押すと表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

操作パネルのタイマー表示部に次の表示がでたとき

表示例	状　　態	処置および調べるところ	
C 1	ロースター使用時、焼きかげんランプの強・中・弱とも点滅する。	●受皿に水が入っていません。	●受皿に水を入れてください。
Cb	ロースター使用時、焼きかげんランプの強・中・弱とも点滅する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合	●コンセントが抜けかけてないか、電源配線に異常がないか確認してください。

表示が出たときは・・・

①C 1の表示が出たときはロースターのスタートキーを押す。

※①の該当するキーを押すと表示が消えます。再度通電を行い、同じ表示が出たら、お買い上げの販売店または工事店にご連絡ください。

※表示窓の液晶表示や操作パネルのタイマー表示部に上記以外の表示がでたときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。

仕　　様

項目		仕様
電　　源		単相200V（50−60Hz共用）
消費電力		4,800W
	右ヒーター	2,500W（100W相当〜2,500W 11段階火力調節）
	左ヒーター	2,500W（100W相当〜2,500W 11段階火力調節）
	中央ヒーター	1,200W（120W相当〜1,200W　4段階火力調節）
	ロースター	1,200W（600W相当〜1,200Wまで3段階火力調節）（自動調理機能つき）
	待機時電力	0.05W以下（電源スイッチ「切」の状態）
コードの長さ		3.5mm²　3芯　キャブタイヤケーブル　0.7m
差込プラグ		250V−30A（接地極つき）
大きさ	本　体	幅599　奥行562　高さ236〔mm〕
	ロースター	幅240　奥行360　高さ124〔mm〕
質量（重さ）		約22kg

火力調節の目安と火力表示について

■左右ヒーター（IHヒーター）の火力の目安

左右IHヒーター			
火力の目安	バックライト色	火　力	電力[W]
ハイパワー	赤	11	2,500
強　火		10	2,000
		9	1,600
中　火	オレンジ	8	1,400
		7	1,100
		6	800
弱　火	ミドリ	5	500
		4	400
		3	300
		2	200相当
とろ火		1	100相当

■中央ヒーター（クイックラジエントヒーター）の火力の目安

火力の目安		火力表示ランプ				段階
強　火	1,200W	●	●	●	●	火力　4
中　火	900W相当	●	●	●		火力　3
弱　火	300W相当	●	●			火力　2
とろ火	120W相当	●				火力　1

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのクッキングヒーター（IHタイプ）の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口一覧表」の窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「こんなときは」（48ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●**保証期間中は**
修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

〔ご連絡していただきたい内容〕

品名	日立クッキングヒーター
型式	HTW－4SD／HTW－4SDS
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●**保証期間が過ぎているときは**
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

愛情点検

★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！　●クッキングヒーター（IHタイプ）の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか。	●スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげくさい臭いがしたり、運転中に異常な音がする。 ●その他の異常や故障がある。

▶

お願い	故障や事故防止のため、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立ホーム&ライフソリューション株式会社

〒105－8410　東京都港区西新橋 2－15－12　電話 (03)3502－2111

NH214615-02 2003-02 (DC·M) 4